



	SETTIMANA n°1 05-09.05.2025	SETTIMANA n°2 12-16.05.2025	SETTIMANA n°3 19-23.05.2025	SETTIMANA n°4 26-30.05.2025	SETTIMANA n°5 03-06.06.2025
A	PASTA ALL'OLIO (1,7) PROSCIUTTO COTTO CAROTE FILANGE' Pane Bio integrale	RISOTTO ZUCCHINE E PORRI (1,7) CACIOTTA (7) *FAGIOLINI ALLA GENOVESE Pane Bio	PASTA ALL'OLIO (1,7) HAMBURGER CON SALSA DI POMODORO E CAPPERI (1,7) POMODORI Pane Bio	PASTA ALL'OLIO (1,7) FRITTATA ALLE ZUCCHINE (3,7) CAROTE FILANGE' Pane Bio	
B	RISOTTO AGLI ASPARAGI (1,7) SFORMATO DI LEGUMI (FAGIOLI CANNELLINI) (1,3,7) INSALATA MISTA (insalata e pomodori) Pane Bio	<b>Piatto unico</b> RISO, POLPETTE AL POMODORO (1,3,7) CAROTE, *PISELLI E MAIS Pane Bio integrale		PAPPA AL POMODORO (1,7) BOCCONCINI DI TACCHINO ARROSTO (1) INSALATA Pane Bio	SEDANINI ALL'OLIO (1,7) HAMBURGER DI TACCHINO (1,7) *PISELLI E CAROTE Pane Bio
C	SEDANINI AL PESTO DI ZUCCHINE (1,7,8) BOCCONCINI DI TACCHINO ALLA CACCIA TORA *FAGIOLINI ALLA GENOVESE Pane Bio	SEDANINI ALL'OLIO (1,7) *PLATESSA IMPANATA (1,4) PURE' DI PATATE LEGGERO (7) Pane Bio	<b>•CHICCHE</b> AL PESTO (1,7,8) STRACCHINO (7) POMODORI GRATINATI (1,7) Pane Bio	CREMA DI VERDURE CON PASTA (1,7) BOCCONCINI DI PARMIGIANO (7) PATATE ARROSTO Pane Bio	LASAGNE DI VERDURE (1,3,7) STRACCHINO (7) INSALATA Pane Bio
D	<b>Piatto unico</b> LASAGNE AL RAGU' (1,3,7) POMODORI Pane Bio	<b>GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA CELIACHIA</b> RISOTTO CON CREMA DI PARMIGIANO E RADICCHIO BOCCONCINI DI POLLO IN SALSA DI ASPARAGI INSALATA  Cracker senza glutine Torta margherita senza glutine	RISOTTO ALLA MILANESE (7) ROTOLO DI FRITTATA AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (3,7) INSALATA Pane Bio	<b>•CHICCHE</b> AL POMODORO (1,7) SFOGLIATINA VALDOSTANA (1,3,7) INSALATA E CAROTE Pane Bio integrale	MINISTRONE DI VERDURE CON RISO (7) BOCCONCINI DI TACCHINO IMPANATI AL FORNO (1,7) POMODORI Pane Bio
E	FUSILLI AL PESTO (1,7,8) *PLATESSA IMPANATA (1,4) *PISELLI INSAPORITI Pane Bio	CREMA DI VERDURE CON FARRO (1,7) PIZZA MARGHERITA (1,7) ZUCCHINE TRIFOLATE Pane Bio	PENNINE AL *PESCE (Con Pomodoro) (1,4) SFORMATO DI VERDURE E CECI (1,3,7) *FAGIOLINI ALLA GENOVESE Pane Bio	SEDANINI POMODORO FRESCO E BASILICO (1,7) POLPETTE DI *PASSERA DI MARE (1,3,4,7) *SPINACI SALTATI Pane Bio	FARRO AL PESTO (1,7,8) FRITTATA AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (3,7) *BIETOLA ALL'AGRO Pane Bio integrale

N.B.: 1) Ogni giorno è presente il pane 2) Frutta è fresca e di stagione 3) È garantita l'esecuzione di menù speciali su prescrizione medica e del pasto senza glutine.

•Indica le derrate a filiera corta

\*Contiene prodotto gelo

**Tra parentesi gli allergeni presenti come ingredienti.** L'ALLERGENE LATTE NEI PRIMI PIATTI E' PRESENTE ANCHE A CAUSA DEL PARMIGIANO SOMMINISTRATO DIRETTAMENTE NEI REFETTORI.

Si informano gli utenti che gli alimenti e le bevande somministrati presso questo esercizio contengono come INGREDIENTE uno o più allergeni (come specificato di fianco ad ogni piatto). Inoltre, possono contenere allergeni A) derivanti da cross contamination sito-processo Elior (cioè da contaminazione insita nel processo produttivo di Elior, in quanto alimenti prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano anche altri prodotti contenenti allergeni), ovvero B) derivanti dal processo produttivo del produttore degli ingredienti utilizzati da Elior nelle preparazioni che vengono somministrate: 1.Cereali contenenti glutine e derivati; 2.Crostacei e derivati; 3.Uova e derivati; 4.Pesce e derivati; 5.Arachidi e derivati; 6.Soja e derivati; 7.Latte e derivati incluso lattosio; 8.Frutta a guscio e derivati; 9.Sedano e derivati; 10.Senape e derivati; 11.Semi di sesamo e derivati; 12.Anidride solforosa e Solfiti; 13.Lupini e derivati; 14.Molluschi e derivati.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a consultare con attenzione il presente menù e a chiedere informazioni al personale.

Il registro degli allergeni è presente su ogni refettorio scolastico. Inoltre l'utente può prendere visione delle schede tecniche dei prodotti al sito [www.refezionepisa.it](http://www.refezionepisa.it)